SUL FICO RAGIONAMENTI DI F. R

Filippo Re

Ragionamento primo

Il Fico è un albero, che toltane la vite, della quale alcuni scrittori greci lo dissero fratello, si distingue eminentemente sopra ogni altro per la storia della sua vegetazione, per la celebrità degli avvenimenti, cui diede origine, e per la copia e importanza degli usi, cui furono impiegate le sue frutta.

Non intendo qui parlare di quella specie chiamata dai Botanici *Ficus indica*, della quale un solo individuo potè, secondo che narra *Strabone*, servire coll'ombra sua di ricovero al grande *Alessandro*, ed alla invincibile falange macedona. Se fossi conoscitora dell'Architettura a lungo su d'esso farei discorso, e vorrei mostrare che quest'albero presentò all'uomo l'idea dei portici, e delle Loggie raddoppiate. Infatti egli dal tronco maestro, che s'erge a molta altezza, e grosso sì, che due uomini nol possono abbracciare, caccia fuori intorno intorno molti rami che

curvati in ampio arco scendono poi verticalmente al basso ed insinuandosi entro terra vi pigliano radici. S'ingrossano ne' tronchi e rassembrano altrettante colonne. Più ordini formano così d'archi, mentre da ciascun tronco secondario nuovi rami spuntando in altrettanti colonnati si convertono ai primi somiglantissimi. Fra questi giri di naturali portici vi dipingerei erranti colla terribil ombra di morte a fianco, e colpiti dalla folminea voce dell'Onnipossente celare la loro nudità i primi nostri progenitori. Ma vi convincerei che non delle sue foglie ad essa fecero velo, bensì di quelle della *musa* che fico ancora degli orientali viene chiamata. Piacerebbemi pure parlarvi del *Ficus sycomorus* L. non già soltanto per farvi sapere che ad esso s'appiccò *Giuda Iscariote*, ma piuttosto per nonoverarvi tutti i lavori, che del suo legno si facevano, fra i quali meritano di essere distinte le casse destinate dagli egiziani a conservarvi le mummie. Trascorrendo sopra molte altre specie di fico e fra le altre sul *Ficus bengalensis* L. detto dagli Indiani *Pipal* o *albero delle Pagodi* appunto, perchè co' pendenti suoi rami gli abitanti del Bengala ne formano una specie di pergolato, in mezzo al quale pongono i loro Idoli

quasi in un tempio a ricevervi omaggi ed incensi, mi offrirebbe vasto argomento di discorso il *Ficus Religiosa* L. Quest' albero chiamasi ancora volgarmente *albero del Diavolo*. Sarebbe da esaminarsi se il nome latino meglio se gli convenga, perchè ad esso da alcuni indiani si rende una specie di culto, ed è vietato il distruggerlo, mentre sotto il medesimo credono nascessa il loro nume *Vistnou*, oppure se dovesse anteporsi il triviale, perchè secondo alcuni ai rami dal medesimo preferivano impiccarsi i giovani a que' tempi, in cui trovavansi amanti sventurati insieme e fedeli. Potrei finalmente molto rallegrare la brigata narrando alcuna storiella di certa streghe, che sotto quest' albero, detto ancora *arbor concaliorum*, tenevano la notturna loro adunanze, invitando poi i ministri di Esculapio ad assicurarsi dell' efficacia del succo della sue foglie cotta nell' olio per guarire la podagra.

Ma io semplice guardiano d'orti tra la settantatre specie annovarata da *Wildenow* di Fico devo limitarmi a trattare di quella, che è la sola universalmente conosciuta, e coltivata da noi, chiamata dai Botanici *Ficus Carica*. Nativa di paesi caldi non è straniera alle parti meridionali e marittime dell'Italia,

particolarmente quella sorta, che dicono fico selvatico o *Caprifico*, il quale secondo il nome assai bene indica dilettarsi essa di vegetare in luoghi accessibili solo alle capre. Tutti convengono che pressochè infinite sono le sue varietà, che gli scrittori di agricoltura chiamano specie. Gli antichi ne danno il catalogo, e possono vedersi in *Aristofane*, *Antifane*, *Nicandro*, *Ateneo*, *Plinio*, e *Filemone* quali fossero una volta i fichi più celebri in Grecia ed in Italia, fra i quali gli *emoni* di Ateneo, che vogliono alcuni essere i moderni *brogiotti*, avevano il primo vanto. *Macrobio* nel 2 libro dei saturnali registra i nomi di 25 specie coltivate a que' giorni, delle quali alcune erano già rese famosa dal nome di quelli, dei quali formarono la delizia, come i fichi *liviani* da Livia moglia di *Augusto*, i *pompeiani* dal gran *Pompeo* amantissimo di tali frutta, i *culpurnioni* ec. Altre poi furono novellamente introdotte ai tempi di *Tiberio* dall' Assiria da *Lucio Vitellio*. Merita qui di essere nominato Giambattista Porta celebre scrittore napoletano, che si diede gran cura di paragonare i fichi descritti dagli antichi con quelli coltivati ai suoi giorni, e citato perciò ancora dall' *Hurduin* ne' suoi commentarj sopra Plinio. Secondo lui le *bifere*

sono le *volemole*; le *tiburtinas* chiamansi in oggi *molengiane*; le *populares migliarole*; le *passarias fico digitello*; le *lidias fico-pente*; le *mariscas fico lardara* o *pallara*; le *basilicus fico imperiale*; le *cararias* di *Aristofane fico corbo*; le *pompejanas fico ottato* o *dottato*; le *chelidonias asprinia* ec. Degli italiani forse nessuno diede un catalogo più completo del *Tanara* ricopiato poi dal compilatore della *Dendrologia* dall' *Aldrovandi*, opera, da cui ho ricavate molte delle notizie che anderò accennando. Io qui li noterò, siccome quelli, le di cui specie, se non tutte, almeno in parte coltivansi nell' Agro bolognese, ed in altri paesi da me conosciuti. Il fico *fiornone* bianco e nero resiste al freddo più d' ogni altro. L'*ingannavillano* bianco è il più dolce di tutti. V' ha pure il nero dello stesso nome. Amendue producono frutta due volte, come pure il *fico di Madama* morello, il *corvo marino*, il *corvellino*, il *gentile gialliccio*, il *pasquino* nero, ed il *sampiero*. Il fico *Lazaro* bianco e nero, il *castagnolo* bianco e nero, il *toscanello* bianco e nero, il *ciprio*, il *verdecchio*, che resiste più al freddo, buono da seccare, il *brusciotto* (forse *brogiotto* o *ambrosiotto* così detto dal suo dolcissimo sapore) nero e bianco che matura

ancora l'inverno, il *candellino*, il *mellore*, il *fico peregrino*, il *carico bianco*, l'*agostano nero*, il *tortorino*, il *granello*, il *laodaro* e il *cavaliere morello* in tutto trenta sorti. Forse ben più altre specie se ne potrebbono indicare, qualora ad imitazione degli oltramontani in ciò laudabilissimi si volessero colla dovuta attenzione descrivere ed esaminare gli individui dei nostri fichetti, e fissare per tal modo il nome a ciascheduno.

Tutti sanno che il fico, a differenza di tutti gli altri nostri alberi da frutto, occulti tiene i suoi fiori, quando questi li palesano. Quello, che chiamiamo fico, è un ricettacolo a foggia di trottola o pera terminato da alcune squame, che insieme sovrapposte a foggia d'embrice chiudono un foro posto alla sua estremità superiore. Entro ci tiene dei fiorotti, dei quali quelli situati presso l'orifizio sono maschj ed in minor numero. Il rimanente della cavità è ripieno di fiori femminei. Gli uni e gli altri hanno ciascheduno il loro calice proprio. Ha stamigna ha il maschio, ad uno stilo surmontato da due *stigme* la femina secondo *Linneo*, e giusta le osservazioni del sig. *Cavolini* da un solo pistillo diviso in due parti, disegnale, acuto, e spesso pendante ad arco. Due sorta di fico si di-

Digitized by Google

stinguono dipendentemente da questa teoria botanica cioè: 1 il fico domestico che non contiene che per la massima parte fiori femminini, a talora alcuni ermafroditi ma pochissimi, e per lo più sterili e 2 il *Caprifico* detto da taluno *profico* o fico selvatico.

Il sig *Olivier* parlando della *caprificazione*, della quale dirò sotto, condanna questa operazione, che tuttavia in molti luoghi si continua, siccome un tributo pagato all'ignoranza. Io non adotterò in tutti i casi applicabile questa sua opinione. Ma mi è forza convenire che essendo, come si è detto, il fico un *ricettacolo*, e non un *pericarpio*, non v'ha bisogno sempre della fecondazione. e possono benissimo ingrossare i fichi e divenire attuni a mangiarsi, tuttochè sterili ed incapaci rimangano di germogliare i granelli, che trovansi nei medesimi. Di ciò, sembrami, ne somministrano argomento quella frutta, che veggonsi crescere senza semi come per esempio le *nespole* e simili. Il *pericarpio* strettamente tale è una esterna scorza, che veste il seme, al quale è aderente, o con cui certo comunica col mezzo di vasi. Ma, se questo non è fecondato, il *pericarpio* non può ottenere. Il *ricettacolo* a dir giusto altro non è se non se una parte di ramo prolungato che

serve di base alle fruttificazioni. Dopo può benissimo coll'ajuto di altre cagioni crescere senza l'ajuto della fecondazione.

Così s'intende come i nostri fichi maturino assai bene ancorchè non proveduti di fiori maschilini, o che avendoli si rimangano incapaci di fecondare. Pure sembra non possa mettersi in dubbio che in qualche luogo certe piante non maturavano spontaneamente le loro frutta. Si osservò che alcuni insetti nominati dagli antichi *Psenes*, indi *Cynips ficus* da *Linneo*, e *Schneumon Psenes* da *Cavolini*, annidavansi ne' fichi selvatici d'onde uscendo coperti di polvere ed insinuandosi entro i fichi naturalmente infecondi li fertilizzavano per siffatta guisa che entro lo spazio di quattordici giorni diventavano grossi, maturi, e squisiti, locchè non avveniva senza l'opera di questi insetti. Gli agricoltori colla scorta di tale osservazione al momento, che scorgevano gli insetti entrare nei fichi maschj tagliavano i rami, dai quali questi pendevano e li legavano sopra quegli alberi di fico, ove volevano fecondare. Questa operazione dicevasi *caprificazione*. Il primo a descriverla fu *Aristotele*, indi *Teofrasto*, dal quale *Plinio* ricavò quanto esso pure ne racconta nel l. xv. al cap. xix. Dai moderni più

diffusamente ne trattarono *Tournefort*, *Busselquist*, *Forskal* ed ultimamente quanto al Regno di Napoli il sig *Carolini*, la memoria di cui trovasi nel volume V. degli *Opuscoli Scelti sulle Scienze e sulle Arti*. In essa non solamente si descrive minutamente l'insetto, ma si emendano gli errori che avevano scritti *Teofrasto*, *Linneo* ed altri, e con molta precisione si narra tuttocciò, che accade nell'eseguire questa pratica, cui l'autore chiama *proficazione*, cercandosi di combinare nel rendere ragione di essa l'idea di *concozione* proposta da *Teofrasto*, e l'idea di *fecondazione* riconosciuta da *Plinio* onde avviene la perfetta maturità delle frutta. Gli antichi, almeno in parecchi luoghi eseguivano la *caprificazione* avanti le canicole ed un tal giorno era sacro a *Vulcano*. Ai giorni nostri nell'Isola di *Lenno* si fa nella vigilia di *S. Giovanni Battista* addì 23 giugno e si accendono grandi fuochi, locchè forse è un avanzo dell'antico rito pagano. E' pure in uso in tutto il contorno di Napoli, per tutta la campagna felice, nella Provincia di Puglia, e di Lecce, ed ancora in alcuni luoghi marittimi della Calabrie. Si compie tra li 20 giugno e dieci di luglio. I Leccesi sogliono dire *a s. Vito il fico vuole marito*, cioè

ai 19 del mese di giugno. Essi comprano le frutta del caprifico che si vendono a quell'epoca nei mercati, ed infilzandola con istecchi o ginnchi a due o tre insieme ne formano varj festoni intorno ai rami dell'albero, cui vogliono fecondare; ed hanno l'avvertenza da essi stimata essenziale di farla o di buon mattino, o verso sera ma in giornata placida e senza vento.

Non m'avvenne giammai di scontrarmi in alcuna pianta di fico che tre volte in un anno vestasi di frutta, delle quali ci parlano i rustici latini a cui dicono *triferae*. Questo nome converrebbe al fico salvatico descrittoci da *Tournefort*, il quale in agosto si veste dei primi fichi detti *forniti*, al finire di settembre dei *cratiriti*, che rimanendo sull'albero sino alla fine del maggio susseguente danno luogo agli orni. Molte sono però le specie, che ci offrono frutta due volte, cioè all'epoca delle messi ed a quella della vendemmia. Chiamansi i primi *fichi fiori* che sono il *ficus prima* di Orazio. Eglino compariscono prima delle foglie, ma solamente ne' luoghi, ove l'anno precedente spuntarono delle foglie, e tale produzione si fa senza che ancora siasi messo generalmente in moto il succo della pianta dalle radici alla cima.

Ella è, secondo ci narra *Rozier*, la sola forza del succo rimasto avanti l'inverno nel tronco e nei rami, che opera la vegetazione del frutto. Gli umori sono messi in moto dal calore, che regna nell'atmosfera. Ho però osservato che la maggiore o minore quantità di queste frutta devesi alla stagione dell'autunno precedente, cosichè s'esso fu caldo e prolungato d'ordinario maggiore è il numero dei fichi fiori, i quali ancora sono meglio condizionati, quando tarda comparendo la primavera la vegetazione non mai si arresta, ma procede sempre, ancorchè talora in qualche periodo di giorni non con quella celerità, che da prima sembrava promettere. I fichi settembrini sono alimentati dalle nuove foglie, che spuntano in Primavera e nascono nelle ascelle formate dal picciuolo della foglia col tronco; mentre poi le foglie, che spuntano al rinovarsi del movimento della linfa, servono ad alimentare l'embrione de' fichi-fiori. Certo nessun altro albero di quelli, ani noi coltiviamo, offre un simile fenomeno.

Il Fico era degli alberi più celebri presso l'antichità. Si credette da' moltissimi che esso fosse stato il primo ad essere coltivato. Ciò fece dire ad *Ateneo* „ *Ficus*,

mortalibus elegantioris vitae magistra fuit; volendo forse alludere all'agricoltura, l'esercizio della quale cominciò a rendere mansuete e civili le nazioni feroci e selvagge finchè non si occuparono che di caccia o di pesca. Chi voleva che *Sicco* gigante figlio della *Terra* perseguitato da *Giove* fosse tramutato in fico detto dai Greci *Sicos* onde trasse il nome *Sicea* città di Cilicia, nel cui territorio abbondavano i fichi. Ma altri pensavano, che *Bacco* avendo perduta una giovane, cui perdutamente amava per nome *Sicea* la tramutasse in quest'albero e rendono così ragione dell'uso di coronare questo nume di foglie di fico, o della pratica di que' di *Naxso* di formare dal legno di fico il simulacro del nume stesso detto *Melichion*, e *Sycytes*, perchè ad esso attribuivasi l'invenzione di tale pianta. Altrove però si coronava delle sue frondi *Saturno*, perchè il fico era per altri simbolo della virtù del pane e del vino, e Saturno appunto insegnò a molti, come per esempio agli italiani, il coltivare le terre. Giove stesso rispettava quest'albero, che si voleva rimanere sempre illeso dal fulmine. Vane era una pianta sacra pe' Romani perchè all'ombra di essa offrì *Lupa* il seno ai due esposti fratelli *Romolo* e *Remo*. Inoltrè essa

al tempo di *Nerone* è di nuovo ne fa ripiantate un altra per opera dei sacerdoti

Ma ciò, che ha procacciato al fico la massima celebrità, fu l'essere stato cagione di guerre e stragi fatali a più di un popolo. Per esso cadde Cartagine emula per 120 anni di Roma. *Catone* volendo determinare i suoi concittadini alla guerra, e non potendo riuscirvi attesa l'eloquenza di *P. Scipione Nasica*, che persuadeva i romani a starsene in pace, usò del seguente stratagemma. Recatosi egli un giorno in pieno Senato lasciò a bella posta cadere dalla toga, entro cui li aveva ravvolti, alcuni bellissimi fichi della razza di quelli, che poi furono detti *africani*. Mentre tutti avevano sopra i medesimi fissati gli occhj. *E da quanto tempo, disse Catone, credete voi che siano state colte queste frutta? Non sono appena tre giorni che furono spiccate entro Cartagine; tanto vicino abbiamo il nemico!* Ciò bastò a fare stabilire la terza guerra punica tanto fatale agli africani. Era vietato agli ateniesi l'asportare fuori dell'Attica piante di Fico, e si chiamavano *dardanorii* i contravventori a questa legge. E' da sapersi che ai greci aveva regalato quest'albero *Cerere* presentandone in dono un piantoncino o tallo a *Pitalo* presso Marato-

ma in ricompensa dell'ospitalità da esso lui accordata alla Dea. Quindi furono istituiti i *Sicofanti* destinati secondo alcuni a vegliare, che nessuno ardisse violare l'accennato decreto, e secondo altri a presiedere all'esazione di un tributo, che era stato imposto sopra i fichi. *Serse* domandò ai greci alcuna di queste piante. Quando seppe che gli erano state negate giurò che non si sarebbe mai più ornato di fichi se prima non si fosse reso padrone dalla terra che li produceva. Mossa oltre a 500000 armati contro la Grecia, e coperse inutilmente di sangue e terra e mari con grandissimo danno del suo proprio impero. *Plinio* attribuisce in parte la cagione del primo ingresso dei Galli in Roma al fico. „ *Gallos hanc primam habuisse causam superfundendi se Italiae quod Lucio ex helvetiis civis earum fabrilem ob artem Romae commoratus, sicum siccam et uvam oleique ac vini praemissa remeans secum tulisset*. Erano famose a Roma le feste caprificioli, in cui sacrificavasi dalle schiave mescolata insieme colla padrone all'ombra del *caprifico*, perchè fu dalla cima di uno di questi alberi che *Filotide* schiava avvisò i romani, che potevano con sicurezza scagliarsi contro i galli, a quali essa e le sue compagne avevano fat-

to credere essere elleno le dame dei barberi chieste al Senato per servire alle loro lubidine, ed in tal modo le schiave salverono un altra volta Roma. Gli accennati avvenimenti furono espressi nel seguente epigramma del *Bonifazio*

Heu dulces ficus! per vos quas Pallas Athenas
Struxit, achaemenia sub feritate ruunt.
Hen ficus numum dulces! Carthago latino
Per vos, barbarico Roma sub ense cadit.

Sembra che gli antichi facessero molto più uso dei fichi vecchi che dei freschi. Dalla Caria provincia dell' Asia minore furono da prima portati in Grecia, onde il nome *carice* con cui generalmente chiamerousi poi queste frutta, abbenchè un tal nome convenisse propriamente che a quelli che venivano dall' indicato luogo. Gli spartani in occasione dei celebri loro pranzi chiameti *Fedia* ne regalavano cinque mine a ciascun convitato. Fichi secchi offerivano ai numi e di essi per rito religioso cibavensi nel primo giorno di ciascun anno nuovo, e gli egizj celebrando ai 19 del primo mese una festa a Mercurio mangiavano in copia dei medesimi. *Plutarco*, ci narra che quando i Re di Persia andavano ad iniziarsi al Sacerdozio, non vivevano per qualche giorno se non se

di fichi secchi. In alcuni luoghi, quando volevasi fra due privati nemici fra loro mantenere la pace, quegli, che primo era pronto a darla, offriva all' altro in dono dei fichi secchi. Se questi accettavansi, la pace era subito conchiusa. Di essi finalmente facevasi molto uso per ingrassare i porcellini, e più specialmente le oche, avendo gli antichi trovato non esservi cibo più conveniente ad ingrossarne i fegati che formavano ancora ne' tempi più remoti la delizie dei golosi, quanto i fichi, ed erano prescelti nei mercati *jecinora ficata* e specialmente se d'oca bianca secondo il noto verso

Pinguibus et ficis pastum jecur anseris albi

I fichi freschi si apprestavano ancora ai conviti anche nuziali, ma erano assai meno stimati perchè si credevano poco sani, anzi non mai ponevansi senza noci o qualche analogo frutto.

Et nux ornabat mensas cum duplice sicu

Ai tempi di *Plinio* si cominciò a formare dei medesimi mescolati al sale una pasta che indurita si mangiava alle seconde mense come il formagio ed infatti la chiamavano *cacio di fichi*. La soavità di questo frutta fresche adattata particolarmente al palato difficile dei ghiotti, ma delicati fece nascere il proverbio dei greci *ficus edit* che ve-

niva particolarmente applicato a coloro, che vita molle ed effeminata conducevano. Si traeva dai medesimi del vino, dell'aceto, ed anche una specie di acquavite.

I fichi formarono la delizia di molti celebratissimi personaggi. Piacquero estremamente a *Democrito*. *Zenone* capo della setta stoica si chiava per lo più di soli fichi persuaso non esservi alimento più atto a corroborare ed a rendere la macchina umana capace di soffrire qualunque sorta di incomodo. Prima che *Pitagora*, non il filosofo, ma il maestro dell'arte ginnastica, avesse prescritto agli atleti di cibarsi di carni, questi non potevano mangiare che fichi secchi secondo qualche scrittore. *Mitridate* ne faceva un gran conto, e quando *Pompeo* ritrovò fra le carte del vinto Re la dose del suo celebre antidoto, rilevò che in esso vi avevano luogo in gran parte i fichi. *Artaserse Mennone* fratello del giovine *Ciro* avendo perduta una battaglia fuggiasco fu ridotto a cibarsi di soli fichi. Al sentire la squisitezza dei medesimi sclamò! Ah perchè mai il regno mi privò sinora di gustare un tanto piacere!

Non darei mai fine, se volessi parlare a lungo della venerazione nella quale era il fico presso gli antichi, che anche lo credevano caro agli Dei, onde ad essi lo offrivano spa-

cialmente per placarli in occasione di pestilenze. I Greci nelle feste di Apollo a Diana, nella quali sacrificavasi una vittima umana, servivansi unicamente delle vergbe di fico per ucciderla. Quel di Cirene lo ritenevano pel simbolo dell'agricoltura. Altri cingevano le tempia del giovane sposo di fiondi di fico in segno che sempre dovava essere pacifico nella sposa. Nè mancarono popoli, presso i quali si distribuivano corone di fiondi di fico mescolate con rose nui dicevano *cihsta* o *encyhsta* a si davano a quelli, che avevano gloriosamente terminata qualche difficile e virtuosa impresa, volendo con ciò denotare che la fatiche diretta alla virtù vanno a terminare in soavissime dolezze. Il fico presso tutte le nazioni ero simbolo di pace, a per moltissima della fecondità, della giustizia, e della dolcezza. Chi appena conosce i sacri libri sa che quest'albero carico di frutto indica l'uomo dabbene, e cha il giusto pingesi tranquillo all'ombra del fico. Rammenta coo orrore la parabola dell'infeconda ficaja e non dimentica che una terra incapace di produrre quest'albero era dichiarata assolutamente sterile come i deserti di *Cades*.

Dopo tuttociò non deva recare meraviglia quanto si legge specialmenta intorno alle virtù mediche, che vengono attribuite al

rutto del fico, e se *Anonio* celebre compositore di jambi abbia asserito *auro ficos meliores esse*. Io non verrò già quì ad una ad una annoverando le mirabili attività di essi. Ma mi contenterò di registrare alcuni versi, non però molto eleganti di Ugone *Friedwal* su tale argomento, rimettendo chi voglia saperne di più a leggere quelli di Castore Durante

Igne tepet modico, primoque est tempore ficus
Mollior, urenti mox sitit igne magis.
Candida purpureis, nigrisque est gratior, omni
Praestat haec fructu est, uberiusque fovet.
Si non sit nocua est stomacho, et descensibus apta
Effluet, ardenti ni sociata nuci est.
At siccata aperit, sordesque potentius effert,
Nec minus ista mali sanguinis esse solent.
Frigida membra calent ficus, praecordia lenit,
Et caput, hanc primam mentaliberque ferant.

Galeno pensava che i fichi non avessero giammai fatto male ad alcuno. Egli visse sino ai 108 anni, e cominciò nell'età di 28 a non cibarsi per vivere lungamente se non se di fichi ben maturi e di uve. *Psillio* poi asseriva non esservi frutto più nutritivo, e che conferisce più ai vecchj sino a rimettere in essi parte del vigore cui perdettero, riabilitandoli ancora alla procreazione della prole, ed anche a fare loro sparire le rughe dal

volto. Quindi in vista di tante proprietà, per cui il fico riesciva utile alla salute dei giovani, degli adulti e dai vecchj fu chiamato *cibo divino*, e da taluno *fomite di tutte le virtù*.

Io non vorrei che dalle cose dette sin quì, le quali presi in prestito da *Linneo*, da *Tournefort*, dall' *Aldrovandi* che troppo di leggieri mescola ai suoi eruditi commentarj cose puerili e da non registrarsi da un filosofo, da *Plinio*, da *Hauino* e da altri, taluno s'invaghisse oltremodo di questo frutto ed esperimentar volesse quanti fichi possano impunemente mangiarsi ed emular pretendesse *Clodio Albino* Costui al riferire di *Spurziano* e *Cordo* mangiò in un solo pranzo 500 fichi, dieci meloni, cento pesche, quattrocento ostriche, venti libbre d'uva e cento beccafichi. Perciò sarà bene che qui sull'ultima alcuna cosa vi narri dei danni cui produr può l'abuso soverchio dei medesimi. So che *Aristofane*, *Eubulo* e *Nicofane* fra i Greci ci avvisarono che i fichi mangiati in quantità nel dopo pranzo, in seguito all'aver ben dormito, cagionano la febbre. Io non so cosa dicano intorno a ciò i moderni professori dell'arte salutare. Sono però dall'esperienza propria assicurato potersene impunemente mangiare il dopo pranzo anche dopo lungo sonno in una dose non tanto piccola. Non vi sarà così fa-

cilmente chi abbia fatta l'esperienza di *Egesianatte* celebre comico alessandrino, che per riuscire a ben declamare si astenne per lo spazio di 22 anni dal mangiare dei fichi, onde *Demetrio Scettio* prescrisse *studiosos vecte abstineri ficubus*. Ripeto però che l'eccessivo cibarsi di essi può riuscire assai nocevole. Infatti *Galeno*, *Egineta* ed *Oribasio* vogliono che esso favorisca la propagazione del morbo *pedicolare*, e narrasi da molti che *Platone* il divino *Platone* ghiottissimio mangiatore di fichi morisse appunto dal suddetto schifosissimo morbo. Simeone *Sethos* ci assicura che i fichi mangiati in troppa copia producono la scabbia. Narrasi che *Bruto* solito non solo a mangiare molti fichi e secchi e freschi ma l'astratto o sciloppo dei medesimi quando eccedeva nella dosa era attaccato da feroce mania. Siano pure da registrarsi fra le favole o almeno tra le cose dubbie la morte di *Terpandro* citarizzatore affogato da un fico da esso lui con soverchia avidità ingojato, e quella di *Crisippo* filosofo, e *Filemone* poeta cagionata da improvvisa convulsione di riso prodotta dall'aver mangiati moltissimi fichi. Ma non sembra falso ciò che narrasi di *Anchimole*, e *Mosco* celebri filosofi e retori in Elide, che deve avve-

sara quelli che amano conservarsi puliti, e non vogliano esporsi ad olezzare ingratamente ad usare sobrissimente di queste frutta. I due filosofi non d' altro si cibavano che di fichi persuasi di conservarsi per tal maniera di mente sana e fresca, ma tramandavano afflussi e odori cotanto puzzolenti che arrivarono ad essere esclusi da tutti i bagni. Imitiamo la moderazione di *Augusto* che sebbene amasse assaissimo i *Fichi-fiori* o *fioroni* sempre pochi ne gustava, ed ammiriamo la generosità di *Filippo* padre di *Perseo*, che offertigli dei Fichi avendone mangiati solo pochi regalò in contraccambio di tal dono la Città e territorio di *Miunte* a que' di *Magnesia* che gliele avevano presentati.

Sarebbe qui opportuno aggiungere alcuna cosa intorno a que' tanti proverbj latini, ed italiani a quali ha dato luogo tanto il frutto che il legno del fico. Ma essendo questi per la maggior parte registrati nei dizionarj, così mi limiterò a dirvi, che *il non vale un fico* degli italiani, ed il *gladius ficulneus* de' latini, ed il *ficulneus homo* di *Teocrito* sono derivati dell' essersi riconosciuto che il legno del fico e per la soverchia sua porosità, fragilità, e leggerezza non è buono a nulla, o almeno ad usi di quasi nessun rilievo.

RAGIONAMENTO SECONDO

Conviene ora parlare della coltivazione del Fico, nel che fare agevolmente potrei trarmene d'impaccio col trascrivere quanto sopra tale argomento hanno detto alla distesa *Crescenzio* al cap. x del lib. v dell'opera sua, Giovan-Battista dalla *Porta* al cap. xvi del suo Pometo, Cosimo *Trinci* nel suo Trattato dei Fichi, Ovidio *Montalbani* nella *Dendrologia* dell'Aldrovandi, e più ristrettamente Bernardo *Davanzati* nella sua coltivazione, Vincenzo *Tanara* nel libro quinto della sua Economia, per omettere il *Falcone*, il *Clemente*, l'*Agostinetti*, il *Bonardo*, l'*Affaitati*, e quanti altri scrissero sulla cose agrarie italiane, che quasi nessuno ha tralasciata la coltivazione di quest'albero. Ma poichè alcuna particolarità vi sono in questi autori meno vere registrate, e mancano alquanta che

pura essere possono utili, così sonomi indotto a narrarne quanto ne so. Volli però indicare quelli che potrebbono tra i nostri dagli amatori consultarsi, onde veggasi oh'io non vo' darmi vanto di avere trattato un nuovo argomento. Io l'esporrò in prosa. Ma se alcuno versato nell'una e nell'altra lingua volesse vedere i precetti della coltivazione del Fico anche in versi latini troverà di che soddisfarsi nel poema *Ficulnea* di Tommaso Ravasini.

E primamente avvertirò ciascuno che *elegga quella generazione di Fichi, la quale, nel luogo, dove piantar si desidera, o in simigliante vedrai che meglio alligna* come prescrive *Crescenzio*, i di cui precetti verrò quì letteralmente registrando con alcune chiose. Infatti osserviamo che luoghi più caldi si vogliono ai tardivi, onde arrivino a maturità e di più temperati si contentano gli altri. *Tuttavia si ponga cura che ne' luoghi magri e secchi non pianti quelli, i quali nel tempo del gran caldo in così fatti luoghi caggion dall'arbore.* A questo male può andarsi incontro preparando il terreno in guisa che non abbia per l'estrema siccità ad accadere questo fenomeno, che però, come diremo a suo luogo, può derivare da tutt'altro motivo.

Il Fico s'accomoda a tutta sorte di terreno purchè non sia umido o paludoso. E' per altro sempre più saporito al Poggio ne' fondi asciutti e sciolti, freschi ma non soverchiamente, non molto ricchi di succhi nè almeno troppo poveri. Riescono bene ancora i fichi posti fra i rottami di vecchie mura, mentre amano egliuo molto i terreni calcari. In pianura riescono più voluminosi, ma molto meno saporiti. Si compiacciono di vivere entro i cortili e gli orti chiusi, perchè così sono riparati dal maggior freddo, che è il capitale nemico di quest'albero, che ama luoghi temperati, e preferisce l'esposizione di levante e mezzodì. Chi però avesse una ficaja numerosa potrà porne alcuna specie, come i Brogiotti neri ed i *verdini* al ponente, e se vuole arrischiarne qualche individuo, ancora al settentrione per averne così più tardi e goderne dalla fine di giugno sino al terminare di Novembre, ciò che un bravo economo otterrà scegliendo le specie che succedonsi in questo spazio di tempo nella maturità. Tutto il sin qui esposto è conforme alle prescrizioni degli antichi. *Deridero terra grassa, e mezzana, e soluta*: a *ancora nella magra e secca alcuna specie di fichi si difende, nella quale più succhi e più dolci*

frutti nascono. Ma nel grasso e umido terreno diventano i frutti più aquidosi, e men dolci, e di men sapore e più grassi. Questo arbore desidera aere caldo over temperato, e nel mezzanumente freddo con l'umano ajutorio si sostenta, cioè se surà verso oriente, o di verso meriggio discoperto, e dalle altre parti guernito con certi ripari e coverture. Uoirò qui le mie laguanze, e quelle di più d'uno dei moderni rustici scrittori, che si duole che non si coltivano quanti fichi si potrebbono, e el più el più tanti se ne tengano che bastino e fornirne dei freschi pel consumo giornaliero delle nostre tavole, ma non si secchino ed invece si preferisca di tirarli da' paesi fuori del regno I colli nostri tutti sono più o meno capaci di alimentarne. Ma tutto si sacrifice alla pazza pazzissima idea che bisogna mettere quanto più terra si può a grano, non considerando che alla fin del giuoco è più utile un ciglione coperto di pochi alberi fruttiferi ben coltivati, che non un campo di frumento in luogo el quale le nature non volla preparare quanto gli abbisogne e cresecre rigogliosu.

Chi voglie avere nuvelle varietà di Fichi potrà seminarli. Ma un tal metodo lungo sassai, e che talore può deludere chi lo pra-

messe in opera attesa la poca bontà delle specie, che potrebbono derivarne, io non saprei punto commendare. Per chi 'l voglia adoperare scelga semi provenienti da fichi, che secchi al sole ci vengono dal Levante, e sono da riconsarsi quelli prosciugati al forno, siccome che hanno perduta la facoltà di svilupparsi.

Piantansi con piante piccole divelte dalle radici de' fichi, e si piantano in luoghi secchi, nel mese di ottobre, e di novembre: ne' temperati si piantano di febbrajo: ne' freddi del mese di marzo, o d'aprile. E' al certo questa maniera la più comoda, e che meglio si adatta al genio di molti agricoltori, ma è pur certo ch'ella non è la migliore, e spessa volta la non si vede andare a buon fine, come ci assicurano molti e più autenticamente il *Trinci*. Io però anzichè proscrivere assolutamente, come vedo farsi da quasi tutti gli autori, cui ho letti e di molti pratici, vorrei che si ponesse mente alla maniera, colla quale sogliono dividere questa barbatella dalla pianta. E' certo assai delicato il fico, e di fibra facilissime a lacerarsi. Ora il motivo per cui non riescono, dovrebbe agli mai ascriversi alla usanza detestabile, con cui si usa mutilare, strappando, ed acciaccando le radici della

diante cui vogliansi trasporre? Sarebbe bene l'esaminare praticamente questo mio dubbio. Il tempo di fare tali piantamenti devesi regolare appunto come dice *Crescenzio*.

Pochi vorranno *margottare* i fichi e meno che la rarità della pianta, e la scarsezza de' suoi rami nol persuadesse. Allora diverrebbe essenziale l'avvertire di non istringere troppo con legatura intorno il ramo, cui volesse formarsi a mettere le radici più presto obbligando il succo descendente a soffermarsi ed andare più lento. La margotta si farà in primavera. Si avverta a non bagnare soverchiamente nè troppo spesso il vasetto, entro cui si sarà insinuato il ramo onde barbichi, mentre è noto quanto quest'albero sia nemico dell' umido soverchio.

La maniera forse migliore di propagare i fichi è per talea a piantone. Prendasi un ramo non d'un anno, ma di tre almeno, e questo si pianterà non altrimenti di quello, che si costuma nel pioppo e nel salcio. *Scelgansi quelle piante le quali abbondino di nodi spessi*, e da esse tolgansi alcuni rami posti a levante o mezzodì colla cima grossa e robusta non sottile, nè troppo liscia, mentre *quelle piante, che sono chiare e che hanno i suoi occhi da lungi l'uno dall'altro, si reputano essere*

sterili. Siano le talee lunghe un metro. Abbiasi preparata la fosse, che si sarà lasciata aperta, e che sarà stata lavorata ancora nel fondo. Facciasi profonda un metro e mezzo, e dopo averla colmata per un terzo vi si pongano le talee, delle quali non dovranno rimanere fuori di terra che due o tre palmi. Se il terreno fosse sterile assai, si potrà incorporare al medesimo una discreta dose di letame, ma di quello che più si conviene al Fico. E' inutile il prevenire che se mai il suolo sottoposto non fosse troppo adattato a lasciar libero lo scolo alle acque, si farà la buca ancora molto più profonda, e vi si stenderà delle ghiaja o pietre o simili, avvertenza però più necessaria pe' passi della pianura che per la collina. La stagione di fare un tal piantamento è la primavera; ma non devesi procrastinare troppo. Quest'anno la ho tentate sul finir d'Aprile per essermi sgraziatamente pervenuti assai tardi i rami e tutti ad onta dell'innoffio mi sono periti. Che non abbia a farsi nè in autunno, e nemmeno in inverno, ce lo mostrano gl'infelici sperimenti del Trinci. Non importa, come pensa taluno, che i rami del Fico siano affatto effetto senza rami secondarj, anzi non sarà malfatto lasciarne due o tre piccoli

alla cima. Il *Crescenzio* vuole che la tale *divisa prima leggiermente, dall' una parte, si metta nella fenditura una pietra*, cosa riprovata con ragione dal *Tanara* e dal *Trinci*, l'ultimo da' quali invece propone di coprire la ferita con dello stereo e dell'argilla. Così pure non possono non condannarsi quelli, che vangando semplicemente il terreno, sul quale vogliono fare il Fichereto, vi cacciano entro per forza i rami. Questi venendo spesso graffiati, od in altro modo lesi, soffrono assai e non barbicano come pure si vorrebbe. E' pure necessario l'innaffiare, quando non piova, i piantoncelli, mentre l'umido agevola ad essi la via di abbarbicare. Non saprei per altro essere del sentimento di quelli, i quali prescrivono che ad assicurare che tali rami barbino è utilissimo e sicuro spediente l'innaffiarli col latte ben due volte la settimana in uno spazio di trenta giorni; e ci narrano su ciò prodigj grandi. Sono essi stranamente ingannati. Essi pensano, che il latte sia di una natura analoga all'umore lattiginoso che si osserva nel fico, ed è perciò che tanto approvano questa pratica. Ma certo è che somma è la differenza, e che qualunque acqua al più al più carieata di qualche principio letaminoso, come sarebbe

acqua non troppo crassa di lavature di cucina, produrrebbe lo stesso effetto. Bensì è necessario di fare in modo che il terreno si rimanga fresco, e che la pianta (se non è fortemente barbicata, lo che si deduce dalla maggiore o minor copia delle nuove frondi cui mette) venga nel miglior modo riparata dagli ardori della state. E' utile ancora l'immergere tutta la parte del ramo, cui vuole seppellirsi sotterra, entro lo staroo stemperato nell'acqua.

Si può ancora volendo propagginare il fico a cui la insegna così il *Davanzati*. *Propagginalo se vuoi far bene, e per ciò fare taglialo il primo anno fra le due terre, e il secondo la sua messa corica in altra fossa tirata dove vuoi, che il pedal venga, e riempila di terra cotta, molta loppa, e litame fracido; e stupirai delle messe e de' bei fichi che il primo anno ci ti farà.* Non saprei ben dire cosa intender vogliasi qui per terra cotta. Pura inclino a pensare che significhi terra ben purgata dall'azione delle meteore, perchè estratta nel formare la fosse da coricarvi le ramora e lasciata esposta all'aria per lungo tempo.

Non mi sono giammai avvenuto in chi abbia praticamente verificato ciò che sog-

giunge *Crescenzio* che le cose sul fico quasi tutte litteralmente copiò da *Palladio* cioè. *E se nutrirai la pianta del fico nel semenzajo, e poichè sarà matura e compiuta la trasporrai nella fossa, producerà più nobili frutti*. Pure chi avesse vasti fichereti potrebbe trovarsene contento, mentre in generale s'osserva che tutti gli alberi da frutto moltiplicati per *talea*, come per esempio la vite, assai meglio riescono se allevinsi prima nel semenzajo.

Innestasi il fico nel mese d'aprile circa la corteccia: e se sono giovani s'innestano, fendendo il pedale, e incontanente poi si dee legare, acciocchè vento non v'entri. Apprendonsi meglio se s'innestano in pedale tagliato, rasente la terra. Alcuni sono che gli innestano di giugno... Anche si può ingemmare o vero impiastrare e innestare a bucciuolo (sulfo) e di maggio e d'aprile. E innestasi nel coprifico, nel moro, nel platano con le gemme e co' rampolli, secondo che scrive Palladio. Ma molto meglio s'innesta in se medesimo. La facilità di ottenere nuove piante senza ricorrere all'innesto ha resi almeno ne' luoghi a me più cogniti, rarissimi tali congiungimenti. Mi ricordo d'aver letto presso un autore, che annestando attesa l'umore

lattiginoso, che scorre dalle ferite, bisogna dopo fatto il taglio lasciare che esca l'umore ed astergerne le piaghe, altrimenti si corre pericolo che non riesca. Ma tale operazione dovrà farsi con delicatezza. Se avrò mai occasione e volontà, mi propongo d'intraprendere i seguenti tentativi che pure indico per vedere s'altri voglia usarne. Farò esperienza di paragone sulle tre maniere di innesto cioè ad occhio, a zufolo, ed a spacco per osservare quel esser possa il migliore. Nel tentare quest'ultime vorrei eseguirle spaccando solo il legno senza toccare la midolla, ed in parte tagliando anche le medesime osservare cosa avvenga. Innestando ad occhio vorrei fare prima un incisione nella parte superiore della pianta a mezzo palmo distante dal luogo dell'inserzione della gemma. Finalmente vorrei osservare se per l'innesto a zufolo tornar potesse il lasciare per breve ore scorrere il succo dell'anello prima di ricoprirlo al tronco.

Dopo avere riferite le varie maniere di propagare il fico credo dovere aggiungere ciò, di cui tutti gli amatori e rustici convengono vale a dire che la pianta venuta da *barbate* de mergotta e da propaggine viene più presto, ma quelle che deriva da una talea, meglio

formasi di qualunque altra, onde questa sembrami doversi preferire. Solo fan riflettere quanto all' innesto che fuori del fico non s'unisce se non se accidentalmente ad altre piante, ed in breve perisce.

Quando il novello fico avrà barbicato bisogna governarlo ed allevarlo dandogli la forma più opportuna. A novembre dopo la piantagione devono scalzarsi le piante e tagliarsi tutte le radici, che nato fossero lungo il tronco sotterra alla profondità di circa due palmi poco più, indi se la magrezza del terreno lo domandi, si concimeranno dopo di avere bene smossa la terra non già lungo il tronco, ma precisamente al confine dove toccano nell' estendersi le radici. Indi si rimetterà tutta la terra scavata e si alzerà presso il pedale dell'albero in maniera che alquanto l'acqua venga deviata e non vada a scaricarsi addosso alla pianta ad offenderne le radichette. A primavera, se occorra, potrà disfarsi il monticello di terra, ed invece formarsi un arginello a qualche distanza circolarmente intorno al tronco, affinchè l'acqua volendosi tutta vada ad irrigare le radici per tenerle fresche negli alidori della stagione.

Il fico può tenersi ad albero d'alto fusto, a spalliera, ed a ceppaja. Non si la-

scierà l'albero soliro alto se non se trattandosi di porlo in luogo cinto di alte muraglie. Allora vi si lascierà un unico fusto e questo si ajuterà a salire, levando destramente gli altri; ma si procederà con molta cautela a togliere i rami secondarj, mentre è sommo lo delicatezza dell'albero, che da ferite inopportune soffre moltissimo. A spalliera, sebbene non lo sdegni assolutamente massime se in buona esposizione, pure attesa la necessità di tagliarlo per mantenerne i rami distribuiti convenevolmente, e di togliere ad essi le messe novelle, nessuno v'ha che lo allevi. Tutti lasciarlo crescere piuttosto nano. Così meglio conviene per difenderlo dall'ingiurie del freddo, ed affinchè fragilissimo, com'è, non venga lacerato. Perciò alcuni tagliano il giovine tronco al pedale onde cacci fuora due o tre rami al più che poi si scapezzano giuoti e poca altezza onde formare i tronchi. Ad ogni uno d'essi lasciansi intatti i due rami laterali che danno l'origine a tutti gli altri. „ Siccome poi la frutta non ispuntano che sopra i rami grossi, così questi si ancorano potando col levare semplicemente coll'unghia l'estremità dei medesimi, e recidendo i rami soverchiamente luoghi ". *E si deve tagliare da essi tuttociò*

che si troverà fracido, o mal nato, e deesi potare per modo, che inclinato per li lati, si possa spandere per le latora. Pure ho veduti bellissimi fichereti, ai quali non si faceva verun taglio, e ciò non ostante erano carichi di grossa frutta. Bensì avviene talvolta che nascano sopra essi alcuni rami succhioni facili a conoscersi per avere i loro bottoni piatti più degli altri. Se si taglino o lascino senza riguardo, può l'albero averne grande nocumento. Eglino si distinguono ancora, perchè nascono o nelle ascelle dei rami, o spuntano a dirittura dalla corteccia senza bottone, ed occupano colla loro base la metà del ramo. Ora, se siano pochi si piegheranno, a si sforzeranno a prendere una direzione paralella all'orizzonte, mentre essi naturalmente tendono ad alzarsi ritti, legandoli con vimini ad un ramo contiguo. Se poi vogliansi tagliare, allora si comincierà dal togliere un anello di scorza dal ramo a metà della sua lunghezza largo tre o quattro atomi. Passato un mese, se ne farà un altro simile poco lontano dall'ultimo bottone, che è il più vicino all'origine del ramo medesimo. Passati pochi giorni si potrà levare affatto il ramo. Questo metodo però non sempre è necessario a si può tutt' ad un tratto levare il

ramo succhione, qualora si abbia l'avvertenza d'impedire ai bottoni, che spuntano sulle ferite, di svilupparsi graffiandoli coll'unghia appena compariscono. Ho avvertito tuttociò per dire quanto mi è noto intorno alla maniera la più accurate di educare il fico. Per altro le cure principali e necessarie da aversi per conservarlo lungamente al limitato a levare con diligenza ogni anno il legno morto o guasto, e a togliere d'intorno al pedale le nuove messe. A giugno si pizzicheranno i grossi rami, che saranno spuntati dopo la primavera, e così si avranno più getti nell'estate; si assicurerà meglio la maturità dei fichi dell'anno corrente, e si avrà maggior quantità di fichi fiori nell'anno seguente. Si concimeranno talvolta, e si garantiranno massime, se giovani assai dal freddo.

Sebbene tutti prescrivano non doversi dare letame alle ficaja, non è però da intendersi questo precetto in modo che si creda essere questa pianta affatto schifa delle sostanze, che possono contribuire a nutrirle. Infatti noi vediamo que' fichi, che per caso trovansi vicini alle concime, e che spesse provano il beneficio di essere con qualche sorta di ingrassamento anche animale, e massime

lavature governati, diventare belli sopra gli altri. Quindi quando si parla di concimare il fico, intendesi che si ha da scegliere qualche materia, che non sia di quello che intendono i contadini per letame di stalla. Del rimanente ogni altra materia è buona. Soprattutto però i cojacci, e simili vengono commendati. Ecco come a questo proposito ben dica il *Tanara*. *Lo stabbio non gli giova* (*se bene* Varrone *una tal sua specie ingrassa*) *anzi si rendono meno saporiti: la cenere, calce, e bulla da lino, saranno il grasso a loro confacente, e se pure in qualche sterile arena si volessero ajutare, lo sterco pecorino, o colombino ben smaltito, saranno a proposito.* Certo è che la cenere, già lisciviata è per queste piante ottimo ingrassamento.

Si è detto replicatamente che il fico teme il freddo. Fa quindi mestieri di garantirnelo. Perciò non si potrà mai abbastanza raccomandare di tenerlo riparato dal settentrione, ed appoggiato a qualche elevazione che lo difenda da freddi venti. Alcuni consigliano a ricoprirne i fusti con paglia dopo averli prima legati insieme. Però questo metodo è ottimo per qualche pedale, ma non è così facile che voglia adoprare dove numeroso oltremodo sia il fichereto. Pure pa' fi-

chi più delicati conviene talora farlo se non vogliasi perderne la specie. In ogni modo si procuri sempre di allevarli nani. Alcuni sogliono, massime ne' poggi, formare intorno ai tronchi del fico un contorno di grossi vimini o sterzi intrecciati sino all'altezza circa di sette od otto palmi riempiendo il vuoto circolare, che rimane fra loro e l'albero di buona terra, ceneri e simili ricoprendo ogni anno la superficie di questo circolare riparo di lettiera o sia di paglia o simile, che servì per una notte di letto al bestiame. Approvo assai questo metodo. In generale fra noi, se gelano i rami, più di rado vengono a guastarsi le radici, e da esse ripullulano nuovi pollooi. Bensì la poca cura, che si ha di tenere puliti i fichi e mondi dal legno secco, che talora vedesi sovra il medesimo, è cagione di molti mali che potrebbonsi prevenire. Nessuno o quasi nessuno nel potare o tagliare per qualunque siasi cagione un ramo lo ricopre nella ferita. Così il legno facilmente, perchè molto poroso, è penetrato dall'acqua, e la forza del sole e del saldo lo fa fendere. Quindi la necessità ne viene di essere molto diligente a levare i seccumi e ad impiastrare con buona terra da pignatte o da mattoni mescolata ad eguale quantità

di sterco bovino recente ridotto a consistenza di molla pasta la superficie delle ferita. Occorrendo tagliare l'albero per qualsivoglia ragione, ciò facciasi in primavera, cessato il pericolo delle brine, e si avverta soprattutto a fare il meno tagli che si potrà, e riesce per ciò di somma necessità il provedersi di ferri bene affilati, che non di rado mancano.

Molti che scrissero sulla coltivazione del fico o non parlano delle sue malattie o appena ne accennano alcuna cosa. Gli antichi o per la preziosità di quest'albero, o perchè ne' paesi caldi più sovente veggasi infermo, molte ne annoverano. Siccome non è questo scritto destinato ad istruire persone molto colte ma semplicemente qualche dilettante; così non verrò qui a schiccherare la lunga serie de' morbi, che *Teofrasto* e *Plinio* attribuirono al fico, a cui sono la *Podagra* e la *Chiragra* volevano dasse grande tormento. Solamente accennerò quelli che più facilmente potrebbono vedersi ne' paesi nostri. Per tre ragioni sogliono cadere i fichi agli alberi. Una è per mancanza di fecondazione in quella specie, che abbisognano del caprifico, di cui si è detto nel discorso antecedente, ma che nei Regni, per quanto ne so, non si coltivano. Il freddo, o qualunque altra cosa possa delle-

litare la pianta, è la seconda delle cagioni per cui cadono le frutta. Il freddo particolarmente fa cadere i fichi-fiori. Ma talvolta ancora la troppo rigogliosa vegetazione produr può lo stesso effetto. A lungo si trova trattato questo punto intorno alla caduta delle frutta delle piante nel *Saggio teorico-pratico sulle malattie delle piante* pag. 204, onde potrebbe da chi l'amasse leggersi quanto qui per non isfoggiare troppo in teoriche si omnietta. Il coltivatore veda quale sia la cagione che verosimilmente produca questa caduta. Se fosse mai la mancanza di nutrimento, allora bisognerà scalzare le radici, e lavatavi d'attorno la cattiva terra riporvene della buona nuova, che è quell'operazione, cui gli antichi dicevano *ablaquatio* e tanto usavano ne' casi analoghi. Ne' terreni però destinati al fico, che sogliono essere per lo più assai sciolti, si potrebbe supplire con un buon beverone formato semplicemente della lavatura di cenina, con cui zappata o vangata la superficie della terra potrebbe irrigarsi sul principio di primavera ed andar seguendo. Si vedrebbe in tal guisa trattata la pianta corroborarsi e tenere sino alla maturità le frutta. Pur v'è qualche volta il caso che il frutto cada perchè la pianta troppo ricca di

eocco non permette ch'esso scorra, come dovrebbe e nutrirla. Allora con le incisioni, e le curvature dei rami potrà benissimo a poco a poco ottenersi, che le frutta, non cadano. In alcuni luoghi appena il fico ha formati i ricettacoli, che pure dirò frutto, cadono ed intanto i semi veggonsi di bellissime e vigorose foglie rivestirsi. Unico rimedio, ond anche la comune esperienza ha trovato sicuro, sarà quello di svellere appunto questi rami così rigogliosi posti superiormente ai fichi. Questi morbi e rimedj sono accennati da *Crescenzio* così; *E deesi il suo pedale scarificare nel luogo dove gonfia, e ingrossa, acciocchè l'umor ne possa scolare, sì che non generi vermini, i quali se già fossero generati si rimuovano dal fico... E se i suoi frutti quasi come ammalato, gittasse, sono alcuni, che a ciò sovvengono forando le radici e ficcandovi dentro un cono: o vero, che sovente la scorza dell'arbore fendono con la scure, allora che i fichi incominciano a produrre le foglie. E occiocchè produca, e meni molto, e grasso frutto, nel cominciamento del germoglio, torremo le vette di sopra, e toglieremo solamente la sommità, che procede dal mezzo dell'arbore...* Quest'ultimo periodo fa rissovenirmi di avere letto in un giornale un lun-

go articolo relativamente appunto allo svettarsi dei fichi che con molto apparato di parole si raccomandava, e pareva volesse tale pratica siccome nuova produrre. Ora si vede in *Crescenzio*, che tolta l'ha da *Palladio*, nel suo mese di marzo, e si conclude che i precetti de' barbuti ed al presente assai poco consultati nostri autori rustici latini sono per la massima parte quelli, che forza pure ci è di eseguire, onde non può giammai raccomandarsene abbastanza lo studio. Tutti gli altri mali che al fico ne vengono pel freddo e pel caldo che egualmente ne fanno seccare i rami, e fendere il legno; il marcire delle radici pel troppo sueco del terreno, la grossezza soverchia di esse pel motivo stesso si possono prevenire mediante una buona coltivazione, e si avvererà il celebre detto che *arbores probe cultae atque curatae non marcescunt*. Quanto ai vermi ed altri insetti, i quali sono a mio parere una conseguenza di morbo, e non una malattia, si potrà in molti casi prevenirne il danno massime se scarabei, facendo loro la caccia, e se sono minori e vivano in parte sul terreno co' replicati lavori. Talora se alcuna runca in copia salisse sull'albero a rovinarlo, basterà cingere intorno l'albero di una larga striscia di tela

coperta di liquida pece ed avvolta per tutto il tronco in larga spira, larga tre o quattro dita. Le ruche o si arresteranno in mezzo alle pece, o cadute al suolo non potranno risalire, onde scosso l'albero si potrà uccidere tutte quelle che cadranno; e non si avrà a temere che tornino a salir sopra.

E' provato che la maturità dei fichi si può alcun poco affrettare coll' introdurre fra le squamme poste alla sua estremità un fuscellino intinto nell'olio, della qual cosa sono stato da più d'uno assicurato. Ma mi fu detto altresì che queste frutta non sono le migliori, ed hanno un sapore piuttosto ingrato.

Vantaggiosissima cosa sarebbe il seccare i fichi, come diceva dapprincipio. Si colgano la mattina dopo che il sole ne ha già prosciugata la rugiada. Cosa debbo in seguito farsi io non saprei meglio riferirlo che col trascrivere qui quanto ne dice *Crescenzio*, e terminare il discorso. „ Seccansi e conser-„ vano in questo modo nel quale gli con-„ serva tutta campagna: cioè. Che primie-„ ramente i fichi si spandano in su i gra-„ ticci, infino al mezzo giorno: ancora molli „ si rimettano ne' cofani, o vero ceste. E „ allora scaldato il forno, a modo che si

» chieda il pane, e iv' entro si metta il
» detto cofano, messovi prima sotto tra pie-
» tra, acciocchè non arda e si chiuda il
» forno. E poichè i fichi saranno ben cotti,
» così caldi, come sono, interponendovi le
» foglie del fico medesimo, in vasello di ter-
» ra si pongano ben calcati e chiusi. Ma se
» per le soperchievoli piove, non potrai por-
» gli allo scoperto, acconcergli sotto il co-
» perto, in maniera che stiano lavati da
» terra un mezzo piede, e di sotto ad essi,
» in luogo di sole, si metta cenere che va-
» pori quegli, e riscaldigli, e asciughili.
» Poi si volgano al contrario della lor ta-
» gliatura, acciocchè così i loro cuoj, come
» le loro polpe, si secchino, e poi, accop-
» piati insieme si mettano in cestella, o in
» sacchetti. Altri sono che i fichi mezzana-
» mente maturi, poichè gli hanno divisi,
» gli spandono tutti in graticci, e seccare
» al sole, e la notte gli ricolgono sotto co-
» pertura. E conservansi ancora con la loro
» grossezza, secondo il modo degli spagnuo-
» li, in questa maniera, cioè. Che si de-
» vono mezzanamente seccare, e poichè sa-
» ranno ottimamente raffreddati, si mettano
» in alcun vaso, e ben stretti si conservino.
» E i fichi secchi, i quali quelli di Cesena

» hanno ottimi, si fanno da loro in questo
» modo, cioè. Che tolgono i fichi, i quali
» si chiamano grassole, o vero grassegli, non
» troppo maturi, e lasciansi interi per dua
» giorni al sole: e ciò fatto i più grassi si
» fendono per lo mezzo, per lo traverso, e
» ripongonsi con la parte d' entro rivolta al
» sole a seccare, e lascianvisi dua o tre dì:
» e poi si giungono insieme, o ancora si
» lasciano stare dua o tre dì al sole, e poi si
» mettono in resta, o vero treccia, e anche si
» lasciano al sole dua o tre dì: e ciò fatto,
» si tengono nella cassa, intorno di quindici
» dì, e poi ancora, se è mestiere, si pon-
» gano al sole, i quali, poichè saranno raf-
» freddati, si pongano strettamente in alcun
» vasello, e si carichin fortemente". In molti luoghi si frammettono delle foglie di alloro agli strati de' fichi entro i barili.